



ENVASADORA AL VACÍO SU-520

Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 mm.



- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba de forma alargada.
- ✓ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 20 m³/h

Longitud barra de soldadura: 420 mm

Potencia total: 750 W

Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 560 mm
- ✓ Fondo: 430 mm
- ✓ Alto: 183 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 625 mm
- ✓ Fondo: 537 mm
- ✓ Alto: 513 mm
- Peso neto: 81.1 Kg
- Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

- 604 x 777 x 650 mm
- Peso bruto: 85 Kg.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 420+420 mm.

Cuba de forma alargada.

Equipada con bomba Busch de 20 m³/h.

Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.



www.sammic.es
 Fabricante de Equipos para Hostelería
 Basarte, 1
 20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES - GAMA "SENSOR ULTRA"

ficha de producto
actualizado 04/12/2019